

# Aus der Hado-Küche: Ein Grundrezept

Restaurant Services

## Mediterraner Gemüsefond

für 16 Personen:

250 g	Fenchelgrün
300 g	Strauchtomaten
250 g	Sellereschale
300 g	Karottenabschnitte
250 g	Lauchgrün
1 Bund	Rosmarin, frisch
1 Bund	Thymian, frisch
2	Knoblauchzehen
	Lorbeerblätter
	Pimentkörner
	Fenchelsaat
	Pfeffer
100 g	Gemüsebrühe (Instant und vegan)
8 l	Wasser
0,5 l	Weißwein

Das Gemüse waschen. Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und eine Stunde ziehen lassen.

Rezept von byodo Naturkost GmbH, Mühldorf